

LO ZAFFERANO DALLA TERRA ALLA CUCINA, COLLETTIVO FREQUENZE ORGANIZZA GIORNATA DEDICATA ALL'ORO ROSSO

15 Ottobre 2019

di **Redazione**



SAN PIO DELLE CAMERE – Fra la fine del mese di ottobre e l'inizio di novembre, da secoli ci si dedica alla raccolta dei fiori di zafferano. Diventato ormai una specialità della cucina aquilana, lo zafferano delle terre aquilane è stato iscritto nel Registro delle Dop nel 2005.

Per valorizzare questa antica tradizione, il collettivo Frequenze, in collaborazione con il Consorzio per la tutela dello Zafferano dell'Aquila Dop e il ristorante La Cabina di Castelnuovo di San Pio delle Camere (L'Aquila), propone una giornata dedicata all'oro rosso d'Abruzzo.

Un percorso che porterà dalla terra alla cucina, per scoprire il processo della raccolta e della preparazione dei piatti più ricercati della zona.

Si parte proprio dal ristorante La Cabina, alle ore 8,00, con un pulmino messo a disposizione dall'organizzazione. Si arriva quindi alle terre di Civitaretenga, dove i ragazzi del Consorzio renderanno partecipi del loro lavoro e della loro passione a stretto contatto con la terra.

Faranno sentire subito a casa, grazie anche all'allettante colazione che verrà offerta, a base di deliziosi dolci, ovviamente, allo zafferano. Alle 11,30 si riparte con il pulmino per tornare al ristorante La Cabina, accolti dallo chef **Nello Cozzolino**.

Il suo ristorante è da anni famoso per i piatti che abbracciano i prodotti tipici abruzzesi, fra i quali non può mancare lo zafferano. Con una dimostrazione pratica, insegnerà come preparare i piatti che, successivamente, si avrà il piacere di gustare.

Il menu prevede: antipastino della casa, pasticcio di farro con pancetta affumicata e zafferano dell'Aquila Dop, strozzapreti con ricotta di pecora e zafferano dell'Aquila Dop, arista al forno con erbette di montagna e bacche di ginepro, patate al forno, dolce allo zafferano, vino in caraffa e caffè.

Prenotazioni ai numeri 345-8393893 (**Alessandro**), 348-6257239 (**Diego**) o sulla pagina *Facebook* di Frequenze, dove si trovano anche tante curiosità sulla storia dell'oro rosso d'abruzzo.